



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PESTO SOSLU MAKARNA

Nilüfer Ünsal

Yarım paket yassı spagetti  
1 ay bardağı krema  
1 tutam taze fesleğen  
2 diş sarımsak  
1 avuç dolmalık fıstık  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Fesleğen yapraklarını yıkayıp ,kurulayın. Mutfak robotuna fesleğeni, sarımsağı, fıstıkları ve zeytinyağının yarısını koyun, robotta çekerek püre haline getirin. Kalan yağı, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırın. Makarnayı tuzlu kaynar suda 10-12 dakika haşların. Soğuk suya tutup süzün. Pesto sos ve krema ile harmanlayıp servis yapın.